

# DOMAINE LA GOUJONNE

## CUVÉE REINE MARIE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE BLANC

Millésime 2022



Aucun des membres de la famille Kraus n'échappe à la passion du vin qui se transmet de génération en génération !

Sous le regard bienveillant des fondateurs, Magali et Denis, l'équipe produit en bio des vins variés qui expriment tout le caractère de l'arrière-pays varois.

La Cuvée Reine Marie est élaborée avec les meilleurs cépages de Provence. Ses parfums délicats de fruits frais et d'épices en font un vin exceptionnel.



Un vignoble de 65 hectares



Clairettes, Grenache blanc, Ugni blanc, Rolle



Sol argilo-calcaire sablonneux



Macération pelliculaire à froid pendant 6 heures puis pressurage pneumatique doux . Fermentation thermo régulée à 16/18°. Elevage sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteilles.



Belle robe jaune pâle étincelante. Nez expressif d'agrumes (citron, bergamote) mêlé à d'élégantes notes de pêche blanche. A l'agitation, on décèle de subtiles notes de fleur de citronnier. L'attaque est franche et mène sur un bel équilibre en bouche. La finale est persistante et ciselée, sur des arômes frais de



nectarine, crustacés, poissons grillés ou en sauce, fromage de chèvre.